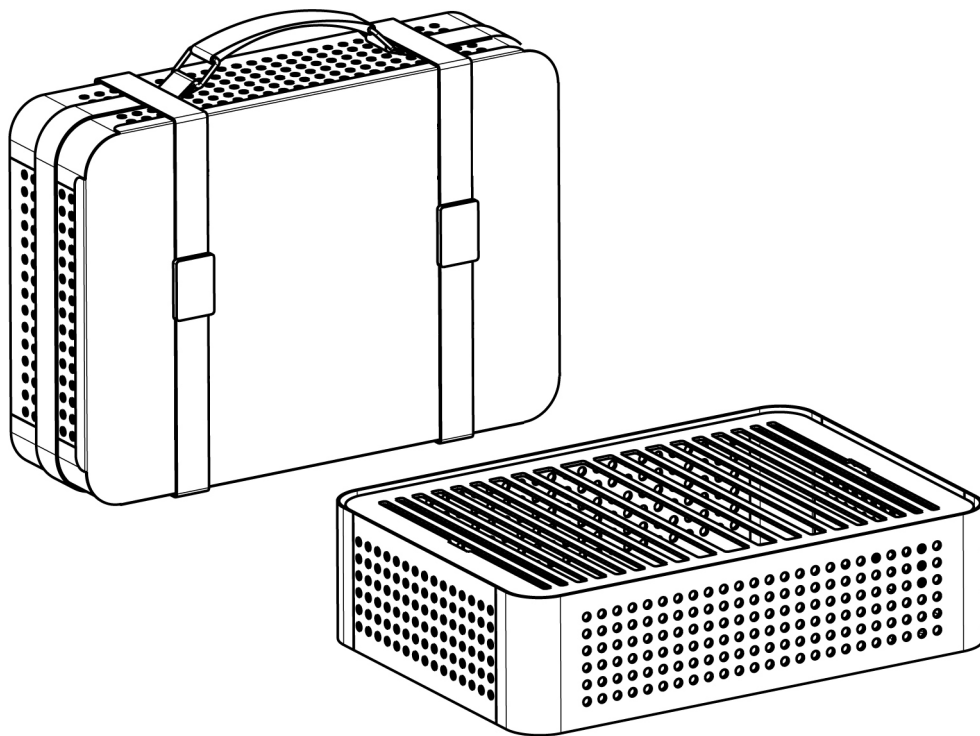


Mon Oncle Barbecue

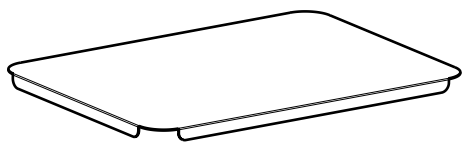
by MermeladaEstudio



USER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
MANUEL DE L'UTILISATEUR
GEBRAUCHSANWEISUNG

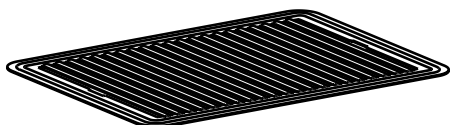


PIECES
PIEZAS
PIÈCES
TEILE



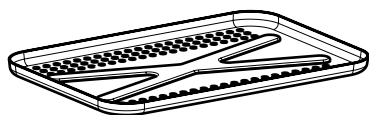
A

LID
TAPA
COUVERTURE
DECKEL



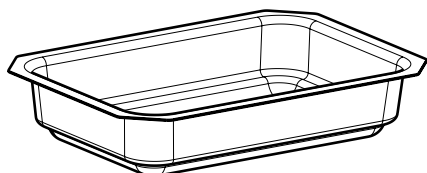
B

GRILL
PARRILLA
GRILLE
GRILLROST



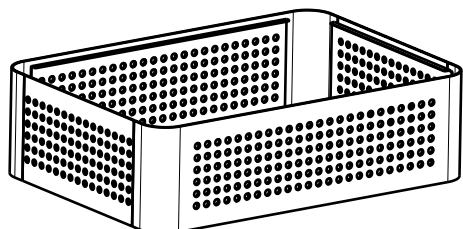
C

CHARCOAL TRAY
BANDEJA DEL CARBÓN
PLATEAU POUR LE CHARBON
KÖHLEROST



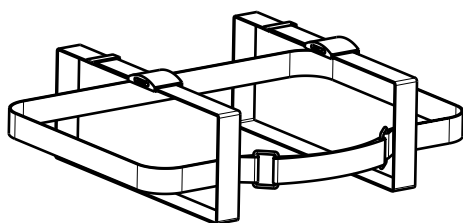
D

ASHES DRAWER
CAJÓN PARA LAS CENIZAS
TIROIR À CENDRES
ASCHESCHALE



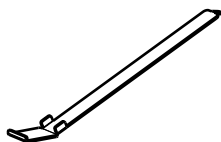
E

FRAME
ESTRUCTURA
RÉCIPIENT
GRILL



F

STRAP
ARNÉS
SANGLE
GURTE



G

ACCESSORY/HANGER
ACCESORIO/ASA
ACCESSOIRE/ANSE
HALTEGÜGEL



Ferrocarril, 16 - 08840 - Viladecans (Barcelona) - SPAIN
Tel. +34 936 589 503 - E-mail: info@rs-barcelona.com
www.rs-barcelona.com



SAFETY INFORMATION

FAILURE TO HEED THE DANGER AND WARNING STATEMENTS INCLUDED IN THIS GUIDE MAY CAUSE BODILY INJURY, FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY

- This barbecue is only for outdoor use. Use it in outdoors and in well-ventilated areas.
- Do not use it indoor or any enclosed areas. If used indoor, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury.
- Do not use it under any overhead combustible construction or within two meters (6,5 feet) of any combustible material.
- Do not use this barbecue in high winds days or areas.
- Do not install this barbecue in or on recreational vehicles and boats.
- Keep the barbecue always on a stable, level surface.
- Follow the assembly instructions carefully. Do not use the barbecue unless all parts are in correct place. Improper assembly or use may be dangerous.
- Do not use alcohol, gasoline or other highly volatile fluids to ignite the charcoal. Use only firelighter complying to EN 1860-3.
- Do not add charcoal started fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. If you use them cap them after use and place a safe distance away from the barbecue.
- If you use charcoal starter fluid, remove and clean any fluid that may have drained through the trays and the vent holes.
- The barbecue should never be left unattended during use. Remember that it will become very hot and you must be careful when using it.
- Keep children away. Do not leave children unattended near the hot barbecue.
- The barbecue gets very hot. Do not move it during operation. Do not move it when it is turned on and allow the grill to cool before moving.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves with using the barbecue. You should wear always barbecue mitts while cooking and use proper tools, with long and heat-resistant handles.

CAUTION:

NEVER USE MORE THAN 0,3 KG OF CHARCOAL!

- Always put charcoal on top of the charcoal tray (piece C). Do not put it directly in the bottom of the barbecue.
- Do not cook with the lid of the barbecue set. Remove the lid from the barbecue while lighting, getting the charcoal started and the barbecue is hot.
- Do not touch the grill, the charcoal tray, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.
- Do not use water to control flare-ups or to put charcoal out.
- Always use accessory/hanger (piece G) to remove the grill (piece B), the charcoal tray (piece C) and the ashes drawer (piece D). (Pictures 1, 2 and 3)
- Do not remove ashes until charcoal is completely burned out and fully extinguished and the barbecue is cool.
- Never dump hot charcoal or hot ashes where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump charcoal or ashes before they are fully extinguished. Do not store barbecue until charcoal and ashes are fully extinguished.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assembly or safely use the barbecue.
- This barbecue is not intended for and should never be use as a heater.

RECOMMENDED CHARCOAL AMOUNT

Coconut shell charcoal: 18 briquettes

Other charcoal: never more than 0,3 kg

USING THE BARBECUE

USING COCONUT SHELL CHARCOAL IS RECOMMENDED FOR THIS BARBECUE. IT'S FLAMELESS.

- Take off the strap (piece F), the lid (piece A) and the grill (piece B).
- We recommend using a table mat if the surface of the table on which barbecue will be used is fragile or delicate.
- Check that the ashes drawer (piece D) and the charcoal tray (piece C) are properly placed within the barbecue frame (piece E).
- Place lighter cubes under the pile of charcoal and light. Use only firelighter complying to EN 1860-3.
- **The amount of charcoal recommended for this barbecue is about 18 coconut charcoal briquettes.**

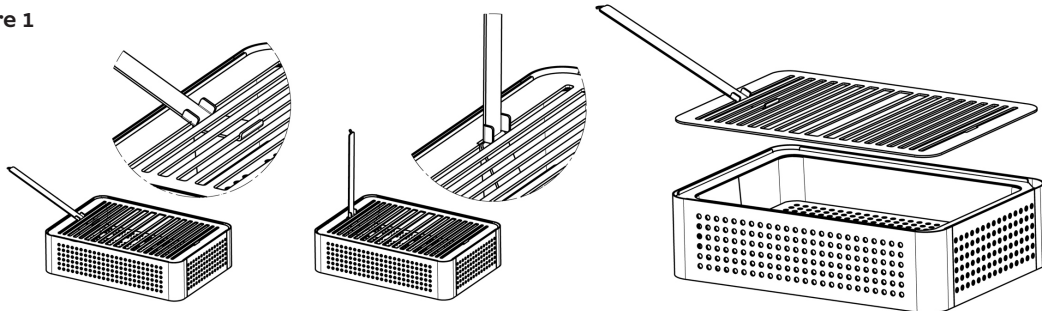
CAUTION: NEVER USE MORE THAN 0,3 KG OF CHARCOAL!!

- Wait until the flame is completely extinguished and the charcoal has a coating of ash (approximately 20-30 minutes). Spread the charcoal evenly throughout the tray with a long-handled tongs.
- Place the grill and wait a few minutes for it to hot.
- Place the food to be cooked on the grill.

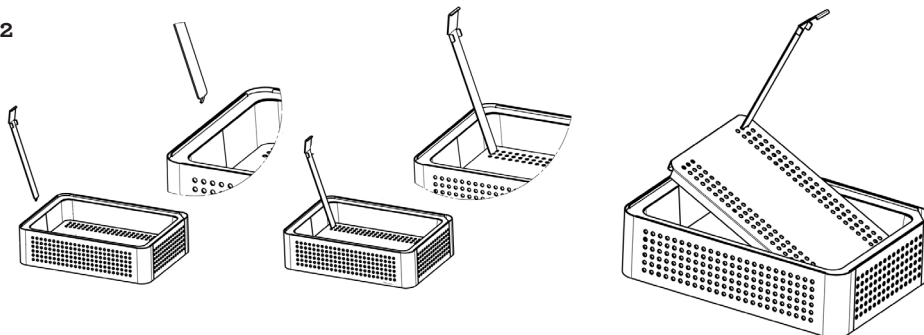
BARBECUE MAINTENANCE

- Using sharp objects to clean the grill or remove ashes will damage the barbecue finish.
- Using abrasive cleaners on the grill or the barbecue will damage the barbecue finish.
- The barbecue should be thoroughly cleaned regularly.
 - Before cleaning the barbecue, make sure it is cool and charcoal is completely extinguished.
 - Remove the grill and charcoal tray with the accessory/handle. (Picture 1 and 2)
 - Remove ashes drawer with the help of the accessory/handle and remove ashes. (Picture 3)
 - Wash the barbecue with water and mild detergent. Rinse well with clean water and wipe dry.
 - It is not necessary to wash the grill after each use. Simply loosen residue with a bristle brush or crumpled aluminium foil, then wipe off with paper towel.
- The grill (piece B), the charcoal tray (piece C) and the ashes drawer (piece D) are dishwasher safe.

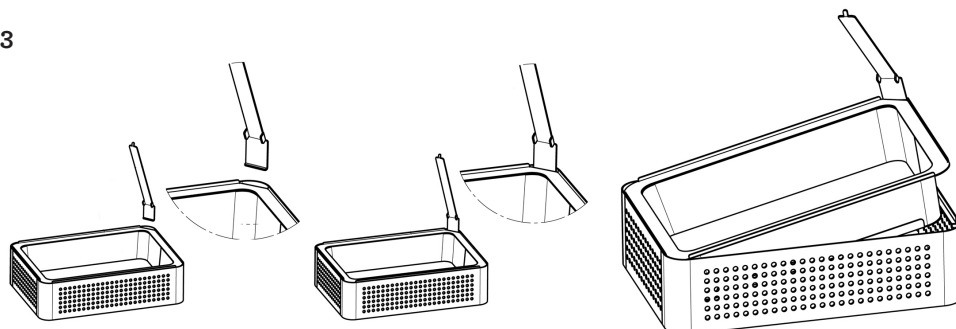
Picture 1



Picture 2



Picture 3





INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

NO SEGUIR LOS CONSEJOS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS DE PELIGRO INCLUIDOS EN ESTE MANUAL PUEDE PROVOCAR DAÑOS PERSONALES, INCENDIOS Y OTROS DAÑOS MATERIALES

- Utiliza esta barbacoa sólo al aire libre y en espacios bien ventilados.
- No la uses dentro de edificios ni otras zonas cerradas ya que se acumulan humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves.
- No utilices la barbacoa bajo ninguna estructura inflamable ni a menos de dos metros de distancia de cualquier material inflamable.
- No utilices la barbacoa en días y zonas con mucho viento.
- La barbacoa no debe usarse en embarcaciones o vehículos.
- Mantén la barbacoa en una superficie estable y plana en todo momento.
- Sigue las instrucciones de montaje y uso según este manual. No utilices la barbacoa si no están todas las piezas en su sitio. El montaje incorrecto o el uso indebido puede ser peligroso.
- No uses alcohol, gasolina u otros líquidos inflamables para encender la barbacoa. Usa solamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.
- No añadas líquidos de encendido para carbón ni carbón impregnado de líquido para calentar el carbón. Si lo usas, tápalo y colócalo a una distancia segura de la barbacoa.
- Si utilizas líquido de encendido para carbón limpia cualquier líquido que pueda haberse filtrado por las distintas bandejas de la barbacoa y los agujeros de ventilación.
- Nunca dejes desatendida la barbacoa mientras cocines. Recuerda que está caliente y que debes utilizarla con cuidado.
- Mantén a los niños alejados de la barbacoa y no los dejes cerca sin vigilancia.
- La barbacoa alcanza temperaturas muy altas. No la muevas cuando esté encendida y deja que se enfríe antes de moverla.

ADVERTENCIA:
¡NUNCA USES MÁS DE 0,3 KG DE CARBÓN!

- Evita llevar prendas de manga larga u holgadas cuando cocines en la barbacoa y usa siempre manoplas específicas para barbacoa. Utiliza siempre utensilios apropiados para barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.
- Coloca el carbón siempre sobre la bandeja del carbón (pieza C). No lo coloques nunca directamente en la parte inferior de la barbacoa.
- Nunca cocines con la tapa de la barbacoa puesta. Quita siempre la tapa de la barbacoa mientras la enciendas, quemes el carbón, estés cocinando y cuando esté caliente.
- No toques nunca la parrilla, la bandeja del carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si está caliente.
- No uses agua para controlar las llamas o para apagar el carbón. Podrías dañar los acabados de la barbacoa.
- Utiliza siempre el accesorio/asa (pieza G) para sacar la parrilla (pieza B), la bandeja del carbón (pieza C) y el cajón de las cenizas (pieza D). (Dibujos 1, 2 y 3)
- No retires la ceniza hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.
- No tires nunca las cenizas o los trozos de carbón calientes donde pueda pisarlos alguien o donde puedan constituir peligro de incendio. No guardes la barbacoa hasta que las cenizas y los trozos de carbón estén totalmente apagados.
- El uso de alcohol y medicamentos, con o sin receta médica, puede afectar a la capacidad para montar y utilizar la barbacoa correctamente y de forma segura.
- La barbacoa no ha sido diseñada para su uso como calentador y no debes usarla nunca con esta finalidad.

CANTIDAD DE CARBÓN RECOMENDADA

Carbón de coco: 18 briquetas

Otros carbones: nunca usar más de 0,3 kg

ENCENDIDO DE LA BARBACOA

SE RECOMIENDA EL USO DE CARBÓN DE CÁSCARA DE COCO PARA ESTA BARBACOA. NO HACE LLAMA Y GENERA POCO HUMO

- Saca el arnés (pieza F) y la tapa (pieza A) y la parrilla (pieza B).
- Te recomendamos usar salvamanteles si la superficie de la mesa sobre la que se va colocar la barbacoa es frágil o delicada.
- Comprueba que en el interior de la estructura de la barbacoa (pieza E) están correctamente colocados el cajón de la ceniza (pieza D) y la bandeja del carbón (pieza C).
- Coloca las pastillas de encendido debajo de la pila del carbón sobre la bandeja del carbón y enciende el fuego. Usa solamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.
- **La cantidad de carbón recomendada para esta barbacoa es de 18 briquetas de carbón de coco.**

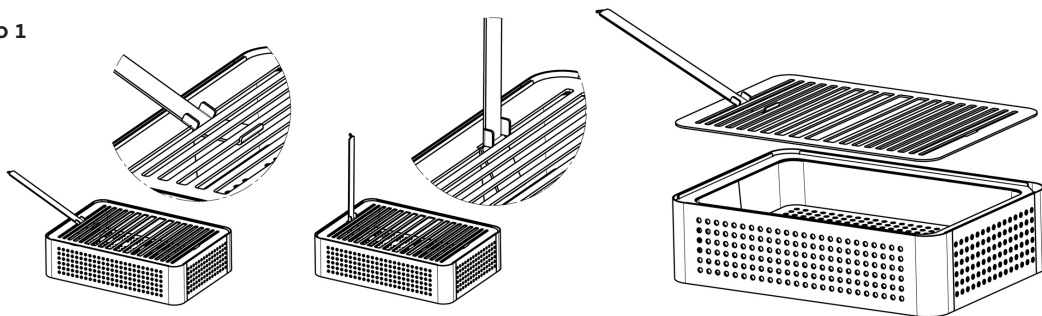
ADVERTENCIA:
¡¡NUNCA USES MÁS DE 0,3 KG DE CARBÓN!!

- Espera hasta que la llama se haya extinguido y el carbón tenga una capa de ceniza (transcurridos aproximadamente unos 20-30 minutos). Distribuye el carbón de forma uniforme por toda la bandeja con unas pinzas de mango largo.
- Coloca la parrilla y espera unos minutos a que se caliente.

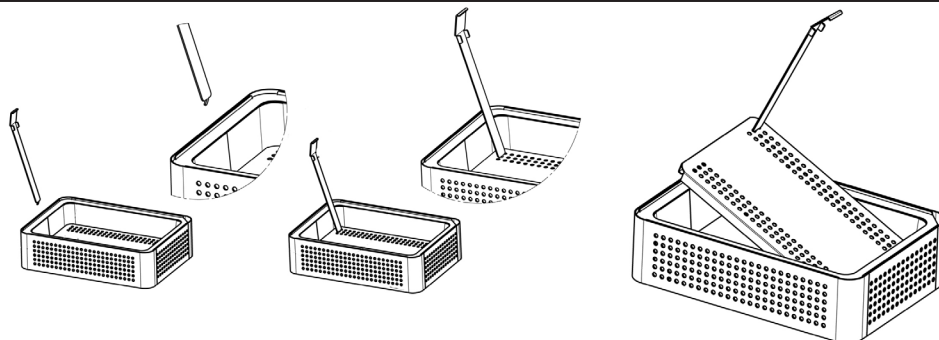
MANTENIMIENTO

- Coloca los alimentos a cocinar sobre la parrilla.
- El uso de objetos afilados o puntiagudos para limpiar la parrilla o quitar las cenizas puede dañar el acabado de la barbacoa.
- El uso de productos de limpieza abrasivos para limpiar la parrilla o la barbacoa puede dañar el acabado de la misma.
- La barbacoa debe limpiarse a fondo periódicamente.
 - Antes de lavar la barbacoa asegúrate de que se haya enfriado y de que el carbón se haya apagado completamente.
 - Retira la parrilla y la bandeja del carbón con el accesorio/asa. (Dibujos 1 y 2)
 - Extrae el cajón de la ceniza con la ayuda del accesorio/asa y quita la ceniza. (Dibujo 3)
 - Lava la barbacoa con agua y detergente suave. Aclárala con abundante agua y sécala con un trapo.
 - No es necesario que laves la parrilla después de cada uso. Simplemente quita los restos enganchados con un cepillo o papel de aluminio arrugado y, después limpia la superficie con papel de cocina.
- La parrilla (pieza B), la bandeja del carbón (pieza C) y el cajón de las cenizas (pieza D) pueden lavarse en el

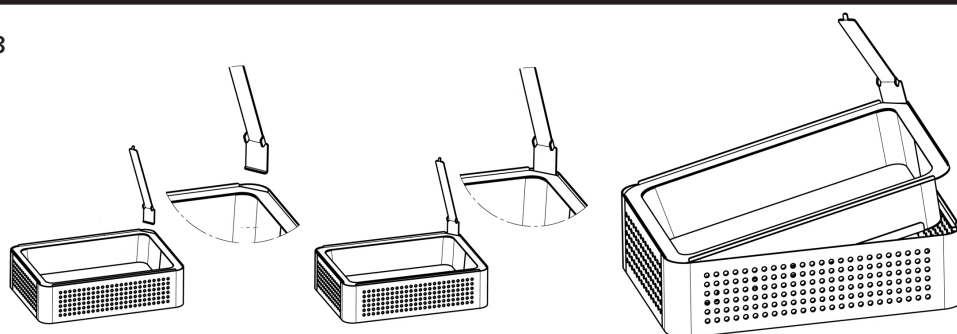
Dibujo 1



Dibujo 2



Dibujo 3





INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS RELATIVES AUX PRÉCAUTIONS ET AUX AVERTISSEMENTS PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE BLESSURES GRAVES, ET D'UN INCENDIE OU PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS.

- Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée.
- Ne pas utiliser à l'intérieur d'un bâtiment, ni dans toute autre zone fermée. Des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves.
- Ne pas utiliser le barbecue sous toute structure inflammable ou à moins de deux mètres d'un matériau combustible.
- N'utilisez pas le barbecue un jour de vent ou dans des zones avec des vents forts.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
- Veuillez respecter les instructions de montage dans le présent manuel. N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place. Le montage ou l'usage incorrect peut être dangereux.
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide combustible pour allumer le barbecue. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.
- N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. En cas d'utilisation, veuillez le reboucher le après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
- En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les différents plateaux et les trous d'aération du barbecue avant d'embraser le charbon.
- Ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant la cuisson. Rappelez-vous qu'il est chaud et que vous devez l'utiliser avec précaution.
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et ne les laissez pas sans surveillance à proximité.
- Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation et attendez le refroidissement avant de le déplacer.

**AVERTISSEMENT:
NE JAMAIS UTILISER PLUS
DE 0,3 KG DE CHARBON!**

- Ne portez pas de vêtement à manches amples lorsque vous utilisez le barbecue et portez toujours des gants spécifiques aux barbecues. Utilisez toujours des ustensiles appropriés au barbecue avec de longs manches résistants à la chaleur.
- Placez toujours le charbon sur le plateau prévu à cet effet (pièce C). Ne placez pas le charbon directement au fond du barbecue.
- Ne faites jamais cuire avec le couvercle du barbecue posé dessus. Toujours retirer le couvercle du barbecue pendant que vous tournez, brûlez du charbon.
- Ne touchez jamais la grille de cuisson, le plateau pour le charbon, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le revêtement du barbecue pourrait être endommagé.
- Toujours utiliser l'accessoire / anse (pièce G) pour retirer la grille (pièce B), le plateau pour le charbon (pièce C) et le tiroir à cendres (pièce D). (Dessin 1, 2 et 3)
- Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète et tant que le barbecue ne s'est pas refroidi.
- Ne jetez jamais du charbon chaud à un emplacement où l'on peut marcher, où ils peuvent constituer un risque d'incendie. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité à monter et à utiliser correctement le barbecue et en toute sécurité.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.

QUANTITÉ DE CHARBON RECOMMANDÉE
Coco charbon de bois: 18 morceaux
Autre charbon: ne jamais utiliser plus de 0,3 kg

COMMET ALLUMER LE BARBECUE

L'UTILISATION DE NOIX DE COCO CHARBON DE BOIS EST RECOMMANDEE POUR CE BARBECUE. NE FAIT PAS DE FLAMMES ET TRES PEU DE FUMEE

- Retirez la sangle (pièce F), le couvercle du barbecue (pièce A) et la grille (pièce B).

- Nous recommandons l'utilisation de dessous de table si la surface de la table, sur laquelle sera posé le barbecue, est fragile.

- Assurez-vous que l'intérieur de la cuve du barbecue (pièce E) du tiroir à cendres (pièce D) et le plateau de charbon (pièce C) sont correctement en place.

- Placez des allume-feux sous la pile de charbon, puis enflammez-les. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

- La quantité de charbon recommandée pour ce barbecue est d'environ 18 morceaux de coco charbon.

**AVERTISSEMENT:
NE JAMAIS UTILISER PLUS DE 0,3 KG DE CHARBON**

- Ne commencez pas la cuisson avant que la flamme ne soit éteinte et que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres (environ 20-30 minutes). Répartir le charbon uniformément dans le plateau avec une pince à longue manche.

- Placez la grille de cuisson et attendez quelques minutes qu'il chauffe.

- Placez les aliments sur la grille de cuisson.

ENTRETIEN

- L'utilisation d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer la grille ou retirer les cendres peut endommager la finition du barbecue.

- L'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur la grille ou le barbecue peut endommager la finition du barbecue.

- L'intégralité du barbecue doit être nettoyée régulièrement.

• Avant le lavage assurez-vous que le barbecue et le charbon sont complètement refroidis.

• Retirez la grille et le plateau de charbon avec accessoire/anse. (Dessin 1 et 2)

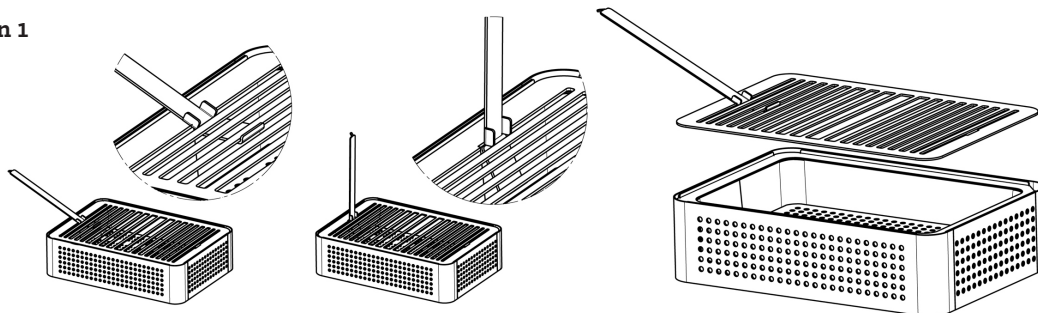
• Retirez le tiroir à cendres avec accessoire/anse et retirez la cendre. (Dessin 3)

• Nettoyez ce barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez-le abondamment à l'eau claire et essuyez.

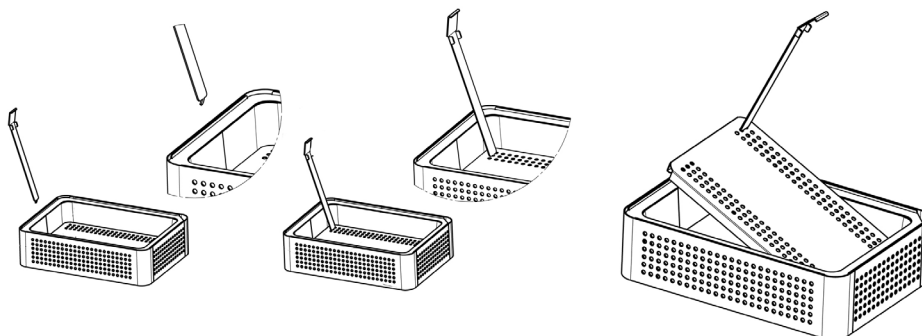
• Il n'est pas nécessaire de laver la grille après chaque utilisation. Il suffit de retirer les résidus d'aliments avec une brosse ou un papier d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

- La grille (pièce B), le plateau de charbon (pièce C) et la cuve du tiroir à cendres (pièce D) peuvent être lavés avec le lave-vaisselle.

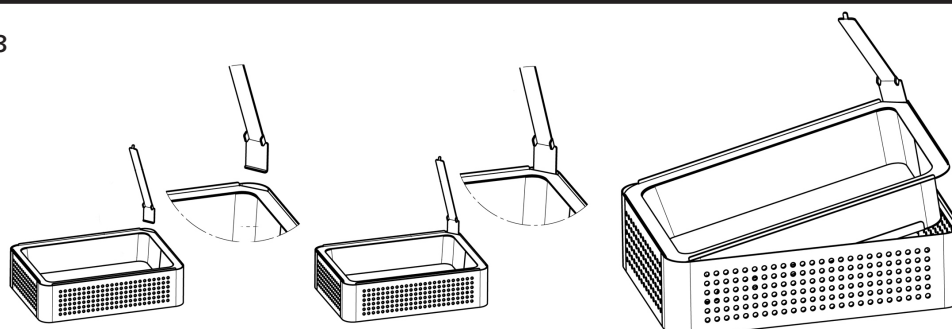
Dessin 1



Dessin 2



Dessin 3





SICHERHEITSHINWEISE

DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ENTHALTENEN SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN KANN ZU BRÄNDEN SOWIE PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN FÜHREN.

- Verwenden Sie den Grill ausschließlich in gut belüfteten Bereichen im Freien.
- Verwenden Sie den Grill nicht in Gebäuden oder in geschlossenen Räumen, da durch die Rauchentwicklung schwere Vergiftungen verursacht werden können.
- Platzieren Sie den Grill keinesfalls unterhalb brennbaren Überdachungen und halten Sie einen Abstand von mind. 2 Metern zu jeglichen leicht entzündlichen Materialien ein.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind und nur an windgeschützten Orten.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Booten oder in Fahrzeugen.
- Stellen Sie den Grill stets auf einem festen und geraden Untergrund auf.
- Befolgen Sie die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Hinweise zu Montage und Gebrauch. Verwenden Sie den Grill nicht, solange nicht alle Teile ordnungsgemäß montiert wurden. Eine fehlerhafte Montage oder ein unsachgemäßer Gebrauch können Gefahren bergen.
- Verwenden Sie zum Anzünden des Grills keinesfalls Spiritus, Benzin oder sonstige brennbare Flüssigkeiten. Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der Europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf die Grillkohle. Falls Sie Zündflüssigkeit verwenden, bewahren Sie diese gut abgedeckt und in sicherem Abstand zum Grill auf.
- Falls Sie Zündflüssigkeit verwenden, säubern Sie den Grill zunächst von jeglichen Flüssigkeiten, die von den Grillrosten getropft oder durch die Lüftungsöffnungen eingetreten sein könnten.
- Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt. Denken Sie daran, dass der Grill sich stark erhitzt und bei dessen Gebrauch stets Vorsicht geboten ist.
- Kinder dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills aufhalten.
- Der Grill kann bei der Verwendung sehr hohe Temperaturen erreichen. Verschieben Sie ihn daher nicht, während er in Betrieb ist, und lassen Sie ihn stets abkühlen, bevor Sie ihn bewegen.

**WICHTIG:
VERWENDEN SIE KEINESFALLS MEHR ALS 0,3 KG
GRILLKOHLE!**

- Tragen Sie während des Kochens am Grill keine weiten Kleidungsstücke oder lange Ärmel und tragen Sie immer geeignete Grillhandschuhe. Verwenden Sie stets geeignetes hitzebeständiges Grillwerkzeug mit langen Griffen.
- Legen Sie die Grillkohle immer auf den dafür vorgesehenen Kohlerost (Teil C) und keinesfalls direkt auf das Unterteil des Grills.
- Setzen Sie beim Grillen keinesfalls den Deckel auf den Grill. Entfernen Sie den Deckel vor dem Anzünden, vor dem Einheizen, während des Garvorgangs und solange der Grill nicht vollständig abgekühlt ist.
- Fassen Sie Grillrost, Kohlerost, Asche, Grillkohle und Grill keinesfalls an, um zu überprüfen, ob der Grill heiß oder warm ist.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um die Flammen unter Kontrolle zu bringen oder um die glühende Grillkohle zu löschen, da andernfalls die Oberfläche des Grills beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie stets den mitgelieferten Haltebügel (Teil G), um den Grillrost (Teil B), den Kohlerost (Teil C) und die Ascheschale (Teil D). (Abb. 1, 2 und 3) zu entnehmen.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn Grillkohle und Grill vollständig abgekühlt sind.
- Entsorgen Sie die Asche oder heiße Kohlenreste keinesfalls an einem Ort, wo jemand darauf treten könnte oder Brandgefahr besteht. Räumen Sie den Grill erst auf, wenn die Asche und sämtliche Kohlestücke vollständig erkaltet sind.
- Der Konsum von Alkohol und die Einnahme bestimmter rezeptfreier oder verschreibungspflichtiger Medikamente können die Fähigkeit zur richtigen Montage und Aufstellung sowie zur sicheren Verwendung des Grills beeinträchtigen.
- Der Grill wurde nicht als Heizelement konzipiert und darf keinesfalls zu diesem Zweck eingesetzt werden.

EMPFOHLENE MENGE AN GRILLKOHLE

Kohle aus Kokosnussschalen: 18 Stück

Andere Kohle: verwenden Sie nie mehr als 0,3 kg Kohle

ANZÜNDEN DES BRENNSTOFFS

FÜR DIESEN GRILL WIRD DIE VERWENDUNG VON GRILLKOHLE AUS KOKOSNUSSSCHALEN EMPFOHLEN, DA DEREN ANZÜNDEN EINE SEHR GERINGE FLAMMENBILDUNG BEWIRKT UND DIESE KOHLE BESONDERS RAUCHARM VERBRENNT.

- Die Gurte (Teil F) lösen und Deckel (Teil A) und Grillrost (Teil B) entfernen.
- Verwenden Sie einen geeigneten Untersetzer, falls der Grill auf einer empfindlichen Oberfläche aufliegt.
- Stellen Sie sicher, dass die Ascheschale (Teil D) und der Kohlerost (Teil C) ordnungsgemäß in den Grill (Teil E) eingesetzt wurden.
- Platzieren Sie die Feststoffanzünder auf dem Kohlerost unter der angehäuften Grillkohle und zünden Sie die Feststoffanzünder an. Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der Europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen.
- **Die für diesen Grill empfohlene Menge an Grillkohle beläuft sich auf ca. 18 Stück.**

**WICHTIG:
VERWENDEN SIE KEINESFALLS MEHR ALS 0,3 KG
GRILLKOHLE!**

- Warten Sie ab, bis die Flammen verschwunden sind und die Grillkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist (dies ist nach ca. 20-30 Minuten der Fall). Verteilen Sie die Grillkohle mithilfe einer langstieligen Grillzange gleichmäßig auf dem gesamten Kohlerost.
- Setzen Sie den Grillrost ein und warten Sie einige Minuten ab, bis der Rost sich erwärmt hat.
- Legen Sie das vorbereitete Gargut auf den Grillrost.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um den Grillrost zu reinigen oder Asche zu entfernen, da andernfalls der Grill beschädigt werden könnte.
- Die Verwendung von Scheuermitteln zur Reinigung von Grillrost oder Grill kann die Oberfläche des Grills beschädigen.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
 - Stellen Sie vor der Reinigung des Grills sicher, dass dieser und die Grillkohle vollständig abgekühlt sind.
 - Entfernen Sie den Grillrost und den Kohlerost mithilfe des Haltebügels. (Abb. 1 und 2)
 - Entnehmen Sie die Ascheschale unter Verwendung des Haltebügels und entfernen Sie die Asche. (Abb. 3)
 - Säubern Sie den Grill mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie den Grill mit reichlich sauberem Wasser ab und trocknen Sie ihn mithilfe eines Lappens.
 - Der Grillrost muss nicht nach jeder Verwendung abgewaschen werden. Entfernen Sie Speisereste einfach mit einer Bürste oder zusammengeknüllter Alufolie und säubern Sie die Oberflächen anschließend mit Küchenpapier.
- Der Rost (Teil B), die Kohleauflage (Teil C) und der Aschebehälter (Teil D) sind spülmaschinenfest.

Abb 1

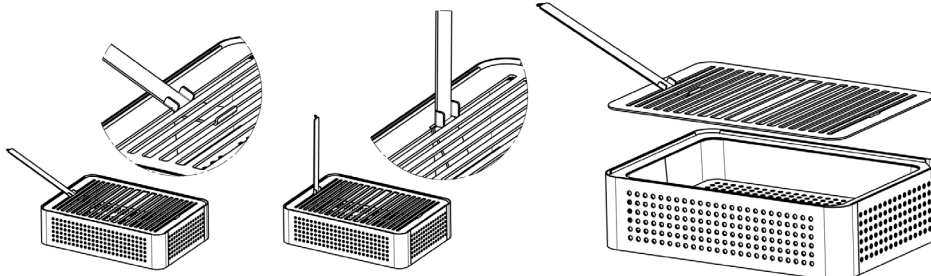


Abb 2

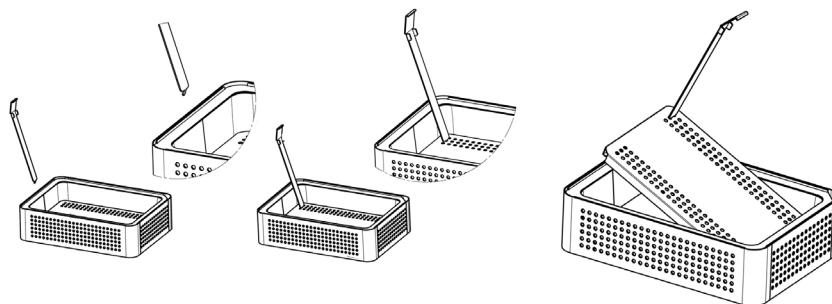
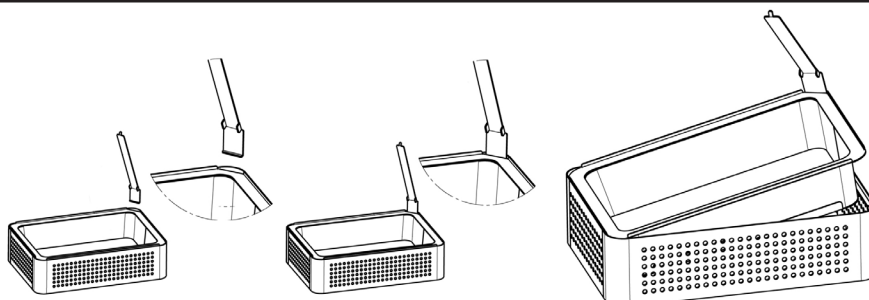
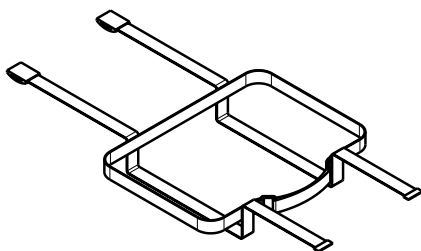


Abb 3

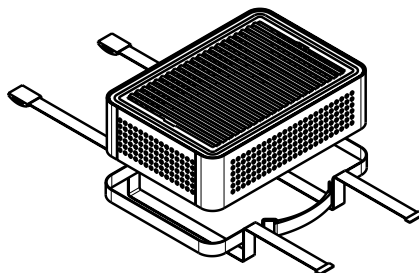


HOW TO FIT THE STRAP
CÓMO AJUSTAR EL ARNÉS
COMMENT FIXER LA SANGLE
ANLEGEN DES GURST

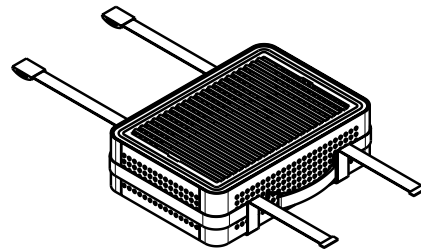
1.



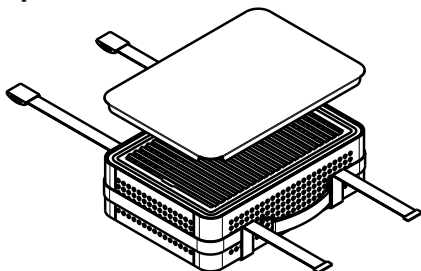
2.



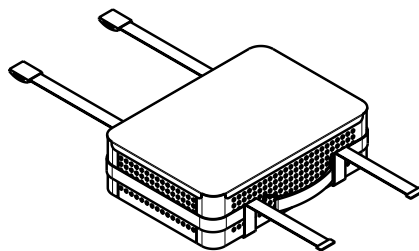
3.



4.



5.



6.

